

日立 **IH** ジャー炊飯器
取扱説明書・料理集

RZ-YG10形/RZ-YG18形 **家庭用**

〈保証書付き〉保証書は裏表紙に付いています。



玄米あずきがゆ
(作りかた22ページ)



たまご雑炊
(作りかた23ページ)



鶏がゆ
(作りかた26ページ)



野菜ピラフ
(作りかた25ページ)



赤飯
(作りかた28ページ)



ひじき入り玄米ごはん
(作りかた27ページ)



トマトとツナのリゾット風雑炊
(作りかた23ページ)



五目ちらし
(作りかた29ページ)

- ご使用になる前にこの取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、大切に保存し、必要なときにお読みください。
- 保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をご確認ください。

おいしさ&ヘルシー

高効率鉄丸羽釜

鉄丸羽釜はIHの磁力で発熱する発熱体に強磁性体（炭素鋼）を採用。ステンレスに比べ強力に発熱します。その熱を6mm（最大）の厚みでお米全体に伝えて、炊きムラが少なくおいしく強火炊き。さらに、羽釜の蓄熱効果でぐらし・保温も一段とおいしくします。

3つのIHで大火力1400W上下切替加熱+BTパワー制御

底と側面下のIH1400Wと側面上のIH800Wを交互に切替加熱。BTパワー制御により、ベストなタイミングで集中加熱、一気に沸騰させ、上も下もふっくらおいしく炊きあげます。

ワイドインバーター

ワイドインバーターで強火から弱火まで、かまど炊きの火加減を再現、おいしくふっくらと炊きあげます。

新おさえめ保温

内かま内のごはんの量に合わせて保温温度をコントロール。
ごはんの変色・乾燥・においを抑えます。

健康メニュー

炊き込み／すし／おかゆ／雑炊／玄米／玄米がゆの6種類の健康メニューがおいしく炊けます。
おこわ／麦ごはん／分づき米も炊けます。

無洗米コース

無洗米（研がずに炊けるお米）に合った火加減で、おいしく炊きあげます。

ふっくら調圧キャップ&ふっくらセンサー

羽釜の「木のふた」効果でふっくらおいしい。調圧キャップは、はずして洗えます。
蒸気口の近くにセンサーを配置し、炊飯状態を常にチェックして、いつもふっくら炊きあげます。

お手入れ簡単

洗える、ふた加熱板

ふた内面が、はずせて洗えます。

クリーニング機能

気になるニオイや汚れとりが楽になります。

もくじ

ご使用前に

安全のため必ずお守りください.....	4
各部のなまえ.....	6
現在時刻の合わせかた.....	7

ご使用前に

使いかた

おいしく食べるひとくふう.....	8
ごはんを炊く前に.....	9
ごはんの炊きかた	
白米／無洗米：軟（やわらかめ）／硬（かため）／小電力／快速／おこげ...	10
健康メニュー：炊き込み／すし／おかゆ／雑炊／玄米／玄米がゆ／	
おこわ／麦ごはん／分づき米.....	12
予約炊飯のしかた	
予約炊飯.....	14
浸し炊飯.....	15
保温について	
おさえめ保温.....	16
保温中のごはんの再加熱.....	16
音で確認できる時刻合わせ操作.....	17

使いかた

扱いかた

お手入れ.....	18
こんなときは.....	20

扱いかた

料理集..... 21～29

料理集

仕様.....	30
保証とアフターサービス.....	30
お客様ご相談窓口一覧表.....	31
保証書.....	裏表紙




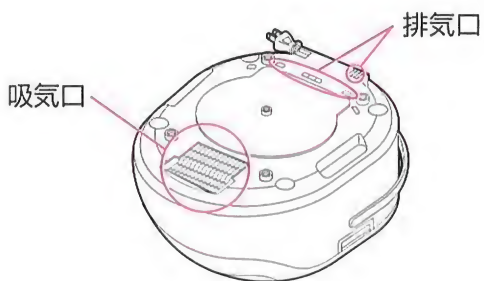
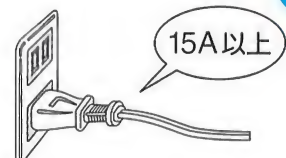


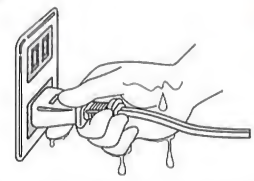







安全のため必ずお守りください

⚠ 警告	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠ 注意	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が損害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示します。

絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにいろいろな絵表示をしています。

その表示と意味は右のようになっています。内容をよく確認してから本文をお読みください。

⚠ 警告	
<p>改造はしない 修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理をしない 火災・感電・けがの原因 修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口にご相談ください。</p> <p> 分解禁止</p>	<p>プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く 火災の原因</p> <p></p>
<p>吸排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない 感電や異常動作によるけがの原因</p> <p></p> <p></p>	<p>定格15A以上のコンセントを単独で使用する 他の器具と併用すると分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因</p> <p></p>
	<p>プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む 発煙・火災の原因</p> <p></p>
<p>子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない 感電・やけど・けがの原因</p> <p></p>	<p>ぬれた手でプラグの抜き差しはしない 感電の原因</p> <p></p> <p> ぬれ手禁止</p>
<p>コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因</p> <p></p>	<p>コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない コードが破損し、感電・火災の原因</p> <p></p>
<p>交流100V以外の電源は使用しない 感電・火災の原因</p> <p></p>	<p>炊飯中は絶対にふたを開けない やけどの原因</p> <p></p>
<p>水につけたり、水をかけたりしない 感電・ショートの原因</p> <p> 水ぬれ禁止</p>	<p>蒸気口に手を触れない やけどの恐れ 特に乳幼児には触れさせない</p> <p> 接触禁止</p>

絵表示の例










この記号は注意（危険・警告を含む）を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。

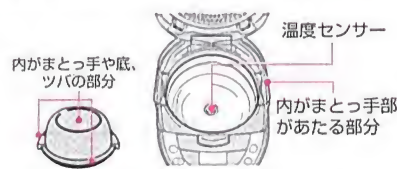

この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。

この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

注意

<p>水のかかるところや、火気の近くでは使用しない 感電・漏電の原因</p>	<p>使用時以外は、プラグをコンセントから抜く 絶縁劣化による感電 漏電による火災・やけど・けがの原因</p>  <p>プラグを抜く</p>
<p>不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない 火災の原因</p>	<p>心臓用のペースメーカーをご使用の場合は、本製品の使用にあたっては、医師とよくご相談ください 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため</p> 
<p>専用の内がま以外は使用しない 過熱・異常動作の原因</p>	<p>プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く 感電・ショート・発火の原因</p> 
<p>内がまとっ手で本体を持ち運ばない ふたを閉め、本体のハンドルを持つ けがややけどの原因</p>	<p>コードを巻き取るときは、プラグを持っておこなう コードがあたってけがの原因</p> 
<p>使用中や使用直後は、内がまとっ手や調圧キャップなどの高温部に触れない やけどの原因、特に乳幼児には触れさせない</p>  <p>接触禁止</p>	<p>お手入れは本体が冷めてから行う 高温部に触れ、やけどの恐れ</p> 
<p>本体を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない ふたが開いて、けがややけどの原因</p>	<p>壁や家具の近くで使わない また、キッチン用収納棚等を使用するときは中に蒸気がこもらないようにする 蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因</p> 

お願い

<p>● 吸排気口をふさぐような場所（壁から10cm以内、じゅうたんやビニール袋、アルミ箔などの上）で使用しないでください。 故障の原因になります。</p>	<p>● 異物がついたまま使わないでください。 故障やうまく炊けない原因になります。</p> 
<p>● ふきんやタオル等、ふたを覆った状態で使わないでください。 変色・変形・故障の原因になります。</p>	<p>● 内がまを直火にかけたり電子レンジで加熱しないでください。 内がまとっ手が変形したり、フッ素被膜がはがれる原因になります。</p>
<p>● 磁気に弱いものを近づけないでください。 キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどの記憶が消える恐れがあります。</p>	<p>● 炊飯中はハンドルを立てたり、本体を持ち運ばないでください。 蒸気が出てやけどの原因になります。</p> 
<p>● テレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話の近くで使わないでください。 雑音の原因となる恐れがあります。</p>	

各部のなまえ

ふた加熱板

はずして洗えます

はずしかた⇒18ページ

ふたパッキン

ふた

内がま

操作部

つかいかた⇒7ページ

内がまとっ手

ハンドル

内がまを本体にセットするときは、内がまとっ手をこの位置に合わせる。

本体

コード

赤マーク以上は引き出さない。

プラグ

ふたを閉めるときは中央部を押す

しゃもじ受け取り付け部(左右にあります。)

調圧キャップ

はずして洗えます

はずしかた⇒19ページ

フックボタン

押すとふたが開く

吸気口

排気口

付属品

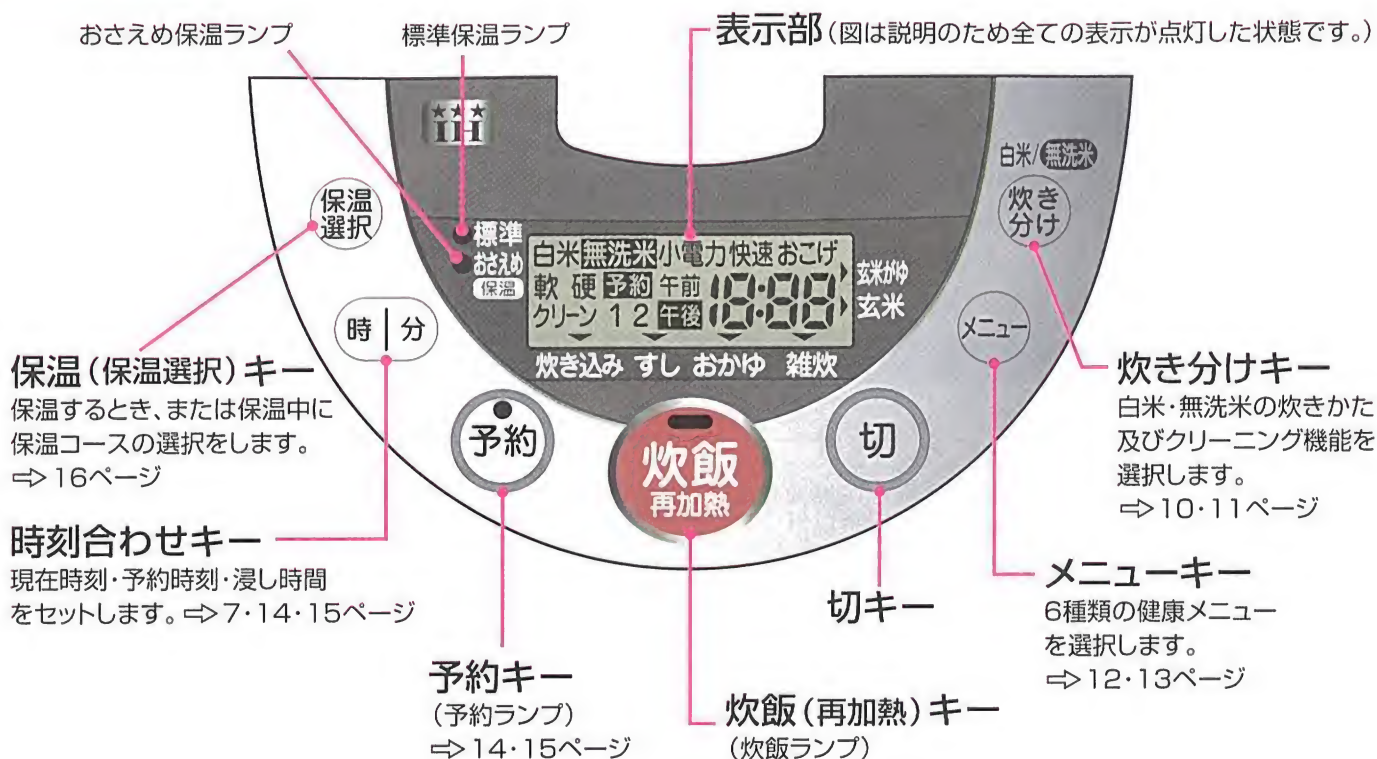
しゃもじ



計量カップ
約180mL
(約1合)

しゃもじ受け
本体のしゃもじ受け
取り付け部に取り付ける

操作部

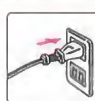


バックライト キー操作をおこなう (キーを押す) と表示部全体が点灯します。操作終了後は約10秒で消灯します。

凸マーク 炊飯キーに「○」、切キーに「—」の凸部をつけて目の不自由な方々に対して配慮してあります。

現在時刻の合わせかた

◆例) 現在、午後8:30分で、
表示が午後7:27のとき
※午前と午後を間違えないようにしてください。



1. プラグを差し込む



2. 時 または 分 を時刻が点滅するまで押す (約0.5秒間)

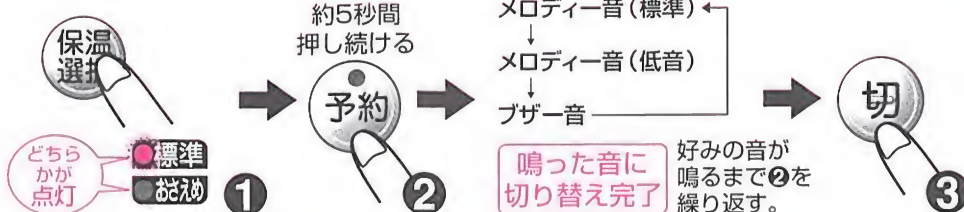


3. 時 および 分 で時刻を合わせる (キー操作後、5秒で点滅が点灯に変わると完了)

時計は工場出荷時から動いていますが、室温により1か月に約120秒の誤差がでることがあります。ずれているときは、現在時刻に合わせてください。

メロディとブザーの切り替えかた

- 炊飯開始と炊きあがりをメロディーでお知らせします。
- 次の方法でメロディーの標準と低音及びブザーを切り替えられます。



おいしく食べるひとくふう

おいしく炊くには

お米は正しくはかる

- 必ず、付属の計量カップ（約180mL）ではかってください。
- 計量米びつは、付属の計量カップ（約180mL）の量と異なる場合があります。使いかたによっては誤差がでることがあります。

手早く十分に研ぐ

- お米は最初の水をいち早く吸収します。ヌカのおいがつかないように最初の水は手早く捨てましょう。
- 研いだ後は、水がきれいになるまで十分洗いましょう。

炊きあがったらほぐす

- 底のほうからごはんをつぶさないように、大きく掘りおこすようにほぐします。余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
- 炊きあがった後、そのまま保温する場合でも必ずほぐしてください。

おいしく保温

少量のごはんは

- ごはんの量が少なくなってきたら、なるべく内がまの中央に盛るようにしてください。

メモ

白米で12時間を超える保温や、白米以外のごはんは、ラップに包んで冷凍庫に保存し、電子レンジで温め直すとおいしく食べられます。

おいしく保温するために次の保温はやめましょう

- 12時間以上の標準保温、24時間以上のおさえ保温。
- 冷めたごはんの温め直しやごはんのつぎだし。
- しゃもじを入れたままの保温。
- 白米以外（炊き込み、おこわ、玄米、おかゆ、雑炊など）の保温。
- お米をよく研がないで炊いたごはんの保温。

お米の知識

分づき米とは



- 分づき米とは、上図のように、精米するときに栄養素を残したお米のことです。
- 3分づき、5分づき、7分づきとも「分づき米」の水位目盛で、健康メニューの「玄米」で炊いてください。

水加減と炊き分け

- お米の種類やお好みに合わせて水加減をしてください。
- 市販の無洗米専用計量カップをお使いの場合は「白米」の水位目盛をお使いください。

お米の種類	水 加 減	炊き分け
新 米	白米の水位目盛より少なめ	白 米 (ふつう)
軟 質 米	白米の水位目盛どおり	白 米 (軟)
硬 質 米		
胚 芽 米		
古 米	白米の水位目盛よりやや多め	
長 粒 種 (輸入米)	1カップあたり白米の水位目盛より30mL多め	
無 洗 米	無洗米の水位目盛どおり	無洗米

無洗米とは

- 「無洗米」とは、洗わず（研がず）に炊けるお米のことで、普通に精米した場合に米粒の表面に残る細かいヌカを取り除いてあります。
- 「無洗米」の製法・銘柄の種類によって炊きあがりに差があるので場合がありますので、水加減やお米の量はお好みで調整してください。
- 地域によって「無洗米」が入手しにくい場合もあります。

なぜおこげができるの？

炊きあがったごはんの余分な水分をとり、香ばしさと風味を生み出すためです。おこげが気になる方は、洗米のとき十分にお米を洗い、米ヌカをよく落としてから炊いてください。白米以外のごはんや無洗米を炊くとおこげができやすくなります。また、炊き分けで「軟」（やわらかめ）を選択すると、おこげが少なめになります。

ごはんを炊く前に

準備 *雑炊は12・13ページを参照

例) 白米で3カップのお米を炊くとき

1 付属の計量カップでお米をはかる

●すりきり1杯が約180mL(約1合)です。



2 お米を研ぐ

無洗米

研がずに底からかき混ぜ、お米と水をなじませる。にどる場合は、すすぐ。



① たっぷりの水でサツとかき混ぜ、水を素早く捨てる。



② 「研ぐ→洗い流す」をくり返し、水がきれいになるまで洗う。

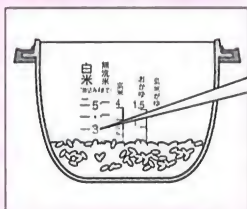
お願い

- 十分に洗い流してください。(おこげが出来たり、ヌカ臭くなる原因)
- 泡立て器などを使わないでください。(フッ素被膜がはがれる原因)
- 無洗米に上から水を入れていただけだとお米が水になじまず上手く炊けないことがあります。
- 無洗米ののにどりが強いと焦げたり、ふきこぼれたり、生煮えになることがあります。

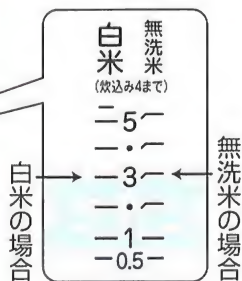
3 メニューに合った水位目盛で水加減をする

無洗米

無洗米の水位目盛で水加減してください。市販の無洗米専用計量カップをお使いの場合は「白米」の水位目盛をお使いください。



(1.0Lタイプ形の場合)

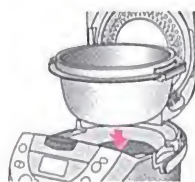


お願い

- お米は水平にならしてください。(炊きむらの原因)
- お米を平らにならし、水平なところで水加減してください。
- お湯は使わないでください。(べちゃつきの原因)
- アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄変したり、べちゃついたりする場合があります。

4 内がまを、本体にセットする

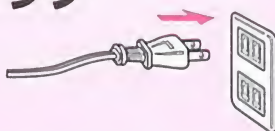
※内がまとっ手の位置を確実に合わせてください。



お願い

- 内がまのまわり、底の水気・異物をふき取ってください。

5 ふたを閉めプラグを差し込む



お願い

- ふた加熱板・調圧キャップがついているか確かめてください。
- ふたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。

すぐに炊く場合

浸してから炊く場合

健康メニューを炊く場合

予約して炊く場合

10ページ参照

15ページ参照

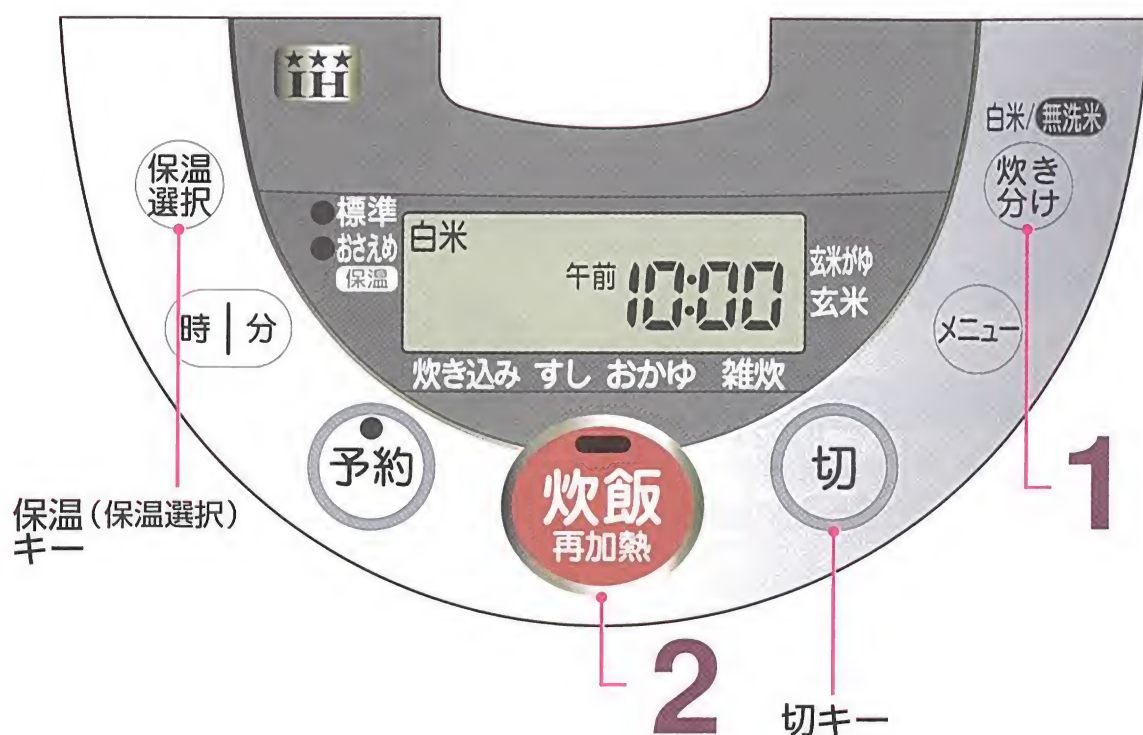
12ページ参照

14ページ参照

使
い
か
た



ごはんの炊きかた 白米/無洗米



炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安

※電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合

※炊飯時間は、電圧・室温・水温・水加減・お米の種類などにより変わります。

炊き分け		炊飯容量		炊きあがる までの 時間の目安	用途とご注意
		1.0Lタイプ	1.8Lタイプ		
白 米 無洗米		0.5～5.5カップ (無洗米は5.0カップまで)	1.0～10.0カップ (無洗米は9.0カップまで)	35～70分	• 通常使用するコースです。お好みに合わせて選択してください。 • 焦げが気になる場合は、「軟」(やわらかめ)を選択してください。
白 米 無洗米	軟	1.0～5.5カップ (無洗米は5.0カップまで)	2.0～10.0カップ (無洗米は9.0カップまで)	40～75分	
白 米 無洗米	硬	1.0～5.5カップ (無洗米は5.0カップまで)	2.0～10.0カップ (無洗米は9.0カップまで)	35～70分	
白 米 無洗米	小電力	1.0～5.5カップ (無洗米は5.0カップまで)	2.0～6.0カップ (無洗米は6.0カップまで)	40～70分	• 他の電気製品と併用するときには使用します。(合計の電力は、電源コンセントの定格を超えないようにしてください。) • 消費電力を約600Wにおさえて炊飯します。 • 通常の炊飯より時間が長くなり、炊飯にかかる電気代はほぼ同じです。 • 白米と無洗米の炊飯のみにご使用ください。 • 最大炊飯量は1.0Lタイプは5.5カップ、1.8Lタイプは6カップまでにしてください。(無洗米は、1.0Lタイプ:5カップ、1.8Lタイプ:6カップまで)
白 米 無洗米	快 速	1.0～5.5カップ (無洗米は5.0カップまで)	2.0～10.0カップ (無洗米は7.0カップまで)	19～50分	• 急いで炊くときに使うコースです。炊きあがりは硬めになります。 • 左記より少ない量は炊かないでください。ふきこぼれたり、硬くなります。
白 米 無洗米	おこげ	1.0～5.5カップ (無洗米は5.0カップまで)	2.0～10.0カップ (無洗米は9.0カップまで)	40～70分	• 「おこげ」は通常の「白米」よりうっすらと焦げめをつけ、風味をだすコースです。 • 焦げめが少し硬くなります。

※無洗米は、研がない分だけ1カップのお米の量が多く、炊きあがりのごはんの量が多くなりますので、最大炊飯量は上記の通りとしてください。

1 炊き分けの設定内容を確認する



12種類の炊き分けが選択できます。

白米 (ふつう)	無洗米 (ふつう)
白米・軟 (やわらかめ)	無洗米・軟 (やわらかめ)
白米・硬 (かため)	無洗米・硬 (かため)
白米・小電力	無洗米・小電力
白米・快速	無洗米・快速
白米・おこげ	無洗米・おこげ

■プラグを差し込むと、現在選択されている炊き分けの設定を表示します。



〈例〉[白米] が選択されている場合

■**炊き分け** を押して、炊き分けを選択してください。押すごとに切り替わります。

点滅



- 点滅が選択している炊き分けです。
- 炊き分けは一度設定すると、次回もその設定を記憶しています。
[白米] および [無洗米] の [小電力・快速] は記憶しません。
次回は [白米] または [無洗米] の [(ふつう)] に戻ります。
- 無洗米・おこげの次は [クリーン] が選ばれます。[クリーン] は、お手入れのための機能です。炊飯しないでください。(19ページ)

2 炊飯再加熱を押す



メロディ (ブザー) が鳴って、炊飯がはじまります



回転表示が約3秒で残時間表示に変わる。

〈例〉残時間40分の場合

- 表示部に炊きあがりまでの残時間 (目安) を、分単位で表示します。

炊きあがりまでの残時間表示

- 表示する残時間は目安であり、炊き分け・水温などの条件により、実際に炊飯が終わるまでの時間と誤差が生じる場合があります。また、表示する残時間は毎日同じ時間にはなりません。
- 本体が温かい場合などは、残時間表示が出ない場合があります。(現在時刻の表示になります。) 炊飯ランプが点灯していれば炊飯中です。

3 炊きあがりメロディ (ブザー) が鳴ったら すぐに、ごはんをほぐす

保 温

- 長時間の保温はしないでください。においや変色の原因になります。
標準保温のとき………12時間まで
おさえめ保温のとき………24時間まで
- 保温中は、ふたの内側・ふたパッキン・内がまにつゆがつきますが、ごはんの乾燥を防ぐため故障ではありません。

■保温ランプが点灯し、自動的に保温

- [保温] の設定の切り替えは16ページを参照してください。



- 表示部に保温経過時間を0h～24hまで1時間単位で表示します。(25時間以上になると現在時刻の表示になります。)



- ほぐさないと余分な蒸気を吸ってベタついたり固まる場合があります。
- 炊きあがったごはんの中央部が、ややくぼんだり、内がまに触れている部分がやわらかくなることがあります。これは [IH] 加熱の特徴で、内がま自体が発熱し、ごはんをつつみ込んで炊き上げるためです。

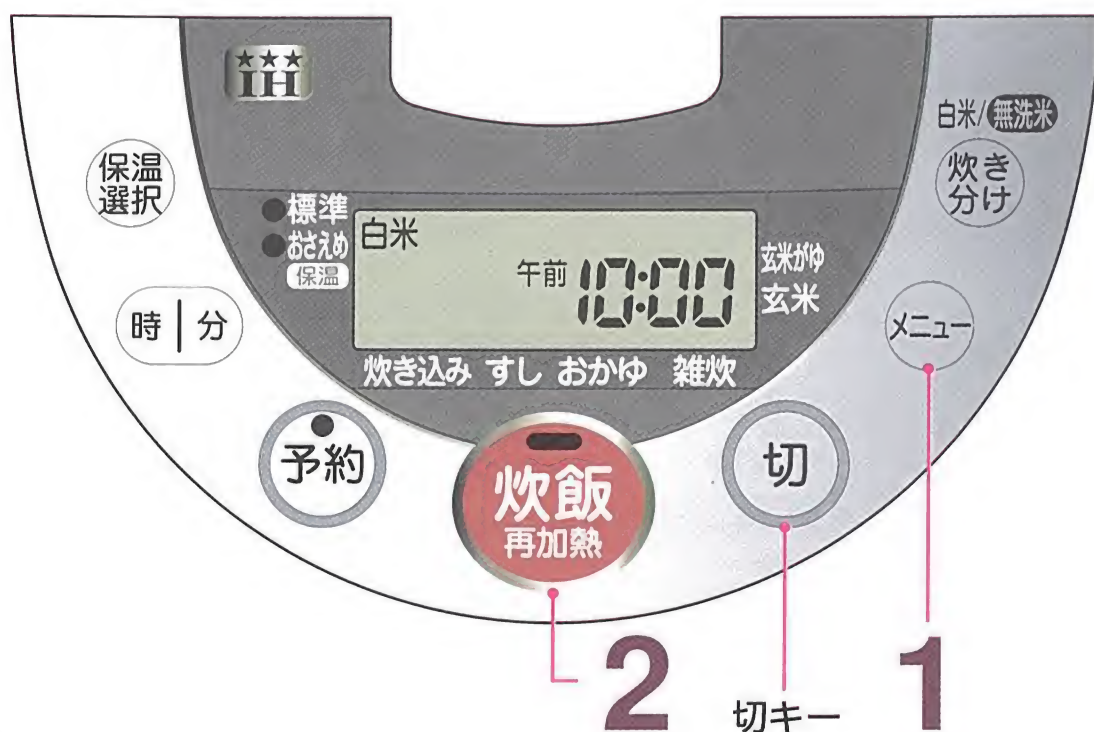
ごはんがなくなったら ⇨ **切** を押し、プラグを抜く。



(プラグを抜いた状態)



ごはんの炊きかた 健康メニュー



健康 メニュー	表示	使用する 水位目盛	炊飯容量		炊きあがり までの時間 の目安	料理集 参照ページ
			1.0Lタイプ	1.8Lタイプ		
炊き込み (おこわ) 注1) (麦ごはん) 注2)	午前 10:00 炊き込み すし おかゆ 雑炊	炊き込み (おこわ) (麦ごはん)	1～4カップ	2～7カップ	40～65分	24, 28ページ
すし	午前 10:00 炊き込み すし おかゆ 雑炊	すし	1～5.5カップ	2～10カップ	35～65分	29ページ
おかゆ	午前 10:00 炊き込み すし おかゆ 雑炊	おかゆ	0.5～1.5カップ 注3)	1～2.5カップ 注3)	60～85分	26ページ
雑炊	午前 10:00 炊き込み すし おかゆ 雑炊	—	ごはん600gまで 注4)	ごはん900gまで 注4)	4～12分 注5)	23ページ
玄米 (分づき米) 注6)	午前 10:00 炊き込み すし おかゆ 雑炊	玄米 (分づき米)	1～4カップ	2～7カップ	80～120分	27ページ
玄米がゆ	午前 10:00 炊き込み すし おかゆ 雑炊	玄米がゆ	0.5～1カップ	0.5～1.5カップ	100～130分	22ページ

注1) おこわは、「おこわ」の水位目盛で水加減し、炊き込みを選んで炊いてください。

注2) 麦ごはんは、「麦ごはん」の水位目盛で水加減し、炊き込みを選んで炊いてください。

注3) 5分がゆを炊く場合、お米の量を約半分にしてください。

注4) ごはんの重さの目安: 茶わん1杯で約200g

注5) 冷やごはんからの場合、約4分程度長くなります。また、入れる具によっても多少変わります。

注6) 分づき米は、「分づき米」の水位目盛で水加減し、玄米を選んで炊いてください。

1

メニューを押して、
健康メニューを選択
する

メニュー ボタンを押すと炊き込み→すし→おかゆ→雑炊→玄米→玄米がゆの順に三角マークが移動し、玄米がゆの次は炊き込みに戻ります。炊飯するメニューを選択してください。メニューキーを押すと前回お使いの健康メニューが表示されます。

2

炊飯 再加熱 を押す



メロディ（ブザー）が鳴って、炊飯が
はじまります

炊きあがりまでの残時間は表示しません。

3

メロディ（ブザー）が鳴り、
「保温ランプ」が点灯したら、出来上がり。

できあがったら、なるべくお早めにお召しあがりください。

お願い

- 健康メニューの保温はしないでください。
(変色や、においの原因)

ごはんがなくなったら⇒(切) を押し、プラグを抜く。

無洗米を使ってすしめしを炊く場合

- 「白米」の水位目盛で水加減し、炊き分けの無洗米・硬を選んで炊いてください。
(1.0Lタイプ:5カップまで、1.8Lタイプ:9カップまで)
- 市販の無洗米専用計量カップをお使いの場合は、「すし」の水位目盛をお使いください。



五目ちらし（作りかた29ページ参照）

雑炊

- 保温中のごはんや、冷やごはんで作ります。
- 火の通りにくい具を入れるときは、あらかじめ火を通しておいってください。
- レトルトパックのリゾットのあたために便利です。



たまご雑炊（作りかた23ページ参照）

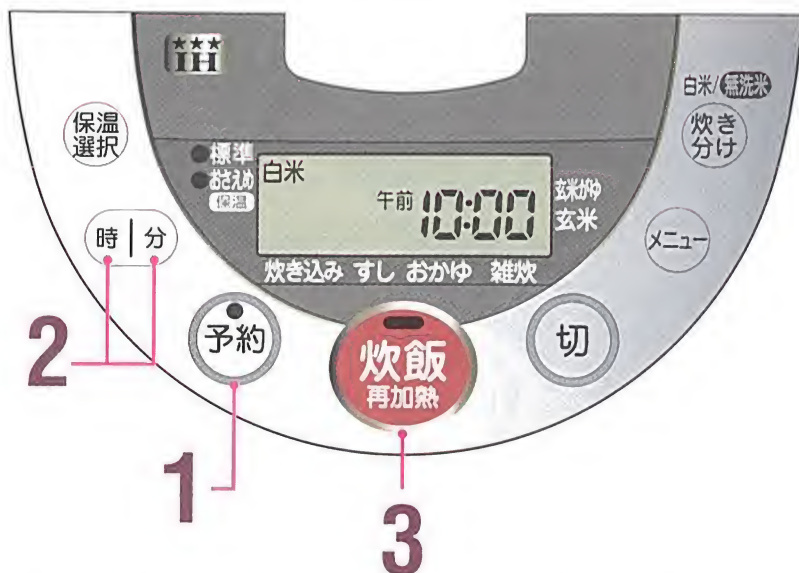


トマトとツナのリゾット風雑炊（作りかた23ページ参照）



予約炊飯のしかた

食べたい時刻に炊きあげるとき（予約炊飯）



予約できない時間（すぐに炊飯を始める）					
炊き分けメニュー			健康メニュー		
メニュー	現在時刻から		メニュー	現在時刻から	
	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ		1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
白米無洗米 (ふつ)	55分以内	70分以内	すし	52分以内	65分以内
白米無洗米 軟	57分以内	75分以内	おかゆ	72分以内	85分以内
白米無洗米 硬	57分以内	70分以内			
白米無洗米 小電力	63分以内	70分以内	玄米	110分以内	120分以内
白米無洗米 快速	45分以内	50分以内			
白米無洗米 おこげ	55分以内	70分以内	玄米がゆ	120分以内	130分以内

※雑炊・炊き込みは予約炊飯しないでください。

例）予約1に炊き上がり時刻を午前7：30に予約する場合

1 現在時刻が合っていることを確認してから

予約を押して
予約1を選ぶ

● 予約を押す毎に

予約1 → 予約2 → 浸し時間

の表示にかわります。

●炊き分け設定（10・11ページ）または健康メニュー設定（12・13ページ）を確認してください。

白米
予約 午前 6:00
1

2 時/分を押して
炊き上がり時刻を
合わせる

● 時 は1時間単位で、

分 は10分単位で進みます。

●押し続けると、早送りになります。

●一度セットした予約時刻は、変更するまで記憶しています。

●午前と午後を間違えないように注意してください。

白米
予約 午前 7:30
1

3 炊飯再加熱を押す



●ブザーが鳴り、予約ランプが点灯。→予約完了。

白米
予約 午前 7:30
1

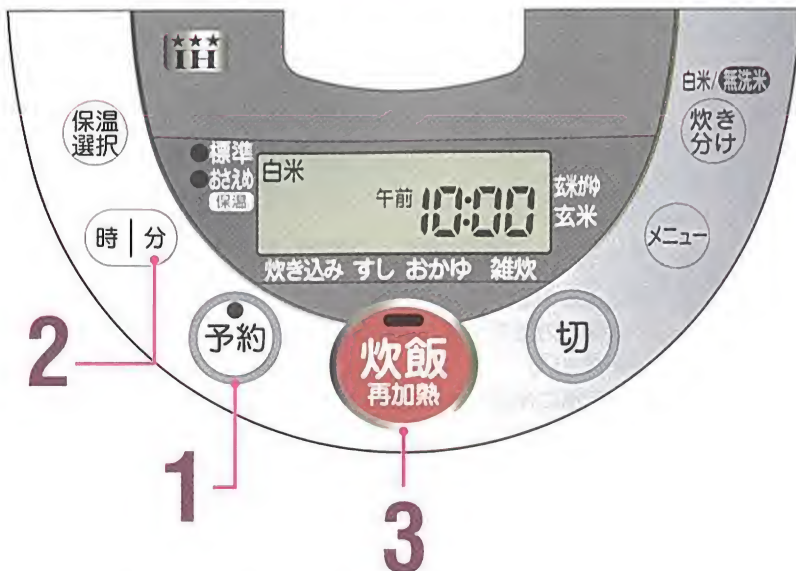
※予約炊飯の場合炊きあがるまで予約した時刻を表示します

●予約の取り消しは 切を押してください。

●予約2にセットするときも、同じ要領で行います。

●「予約1と2」によく使う時刻を記憶させると便利です。

お米を浸してから炊くとき（浸し炊飯）



浸し

- 浸し中の温度を制御し、お米に水を充分吸わせておいしく炊きあげます。
浸す時間の目安は夏場30分程度、冬場60分程度をおすすめします。
予約炊飯との組合せはできません。

例）60分浸してから炊く場合

1 予約を押して、 浸し時間表示にする

- 予約を押す毎に

予約1 → 予約2 → 浸し時間

白米

30

の表示にかわります。

- 炊き分け設定（10・11ページ）または健康メニュー設定（12・13ページ）を確認してください。
- 浸し時間は前回セットした時間を記憶しています。

2 分を押して、 浸し時間を合わせる

- 押す毎に以下の順で、10分単位で時間かわります。

白米

60

30分 → 40分 → 50分 → 60分 → 10分 → 20分

の順に表示かわります。

3 炊飯 再加熱を押す



- ブザーが鳴り、予約ランプが点灯。→ 予約完了。
- 炊飯を開始すると、炊飯ランプが点灯します。

白米

60

浸し中は炊き始めまでの残時間を分単位で表示

お願い

- 予約は12時間以内を目安にしてください。（お米の変質を防ぐため）
- 具や調味料の入るものは予約炊飯・浸し炊飯をしないでください。（沈殿してうまく炊けないため）

保温について

おさえめ保温

*ごはんの温度を下げて、乾燥を防ぎます。

1 保温中に保温選択を押す



- 「おさえめ保温」を選択すると、次回もその設定を記憶しています。
- おさえめ保温中は、つゆがふたの内側、ふたパッキン、内がまにつきますが、ごはんの乾燥を防ぐためで故障ではありません。
- もう一度「保温選択」を押すと、通常の保温に戻ります。
- ごはんの量が少ない時ほど低めの温度で保温します。
ごはんの温度が低く感じる時は、お好みに応じて再加熱してください。
- 表示部に保温経過時間を0h～24hまで1時間単位で表示します。
(25時間以上になると現在時刻の表示になります。)

お願い

- おさえめ保温の場合は、24時間までにしてください。
(においや変色の原因になります。)

保温中のごはんの再加熱

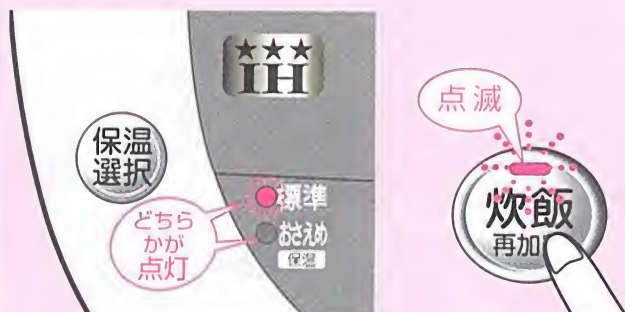
*保温中のごはんをさらに温めたいとき

1 ごはんをほぐして、平らにする

お願い

- ごはんの量は「白米」の水位目盛の3以下を目安にしてください。
(加熱ムラの原因)

2 保温中に炊飯再加熱を押す



- 炊飯ランプが点滅し、再加熱を行います。
- 炊飯直後など本体が熱いとき、または本体が冷たいときは、ブザーが鳴り再加熱できません。

- 途中で止めるときは「切」を押してください。

保温に戻るときは、さらに「保温選択」を押してください。

お願い

- 何度もくり返して再加熱しないでください。
(乾燥やおこげの原因)
- 冷めたごはんの温めなおはしないでください。

メロディー(ブザー)が鳴って、

炊飯ランプが消えたら再加熱終了です。(標準保温中:約6分、おさえめ保温中:約10分)




音で確認できる時刻合わせ操作

時計の時刻合わせ・予約の時刻合わせの操作は音で確認できる操作方法に切り替えることができます。これは特に目の不自由な方々にむいた機能です。

音で確認できる操作の選びかた

(工場出荷時は通常の操作方法に設定されています。)


●内がまをセットした状態でおこなってください。

1  を押す	2  を 約5秒間押す	3  を押す
ピッと鳴って保温になる	ブザーが短く8回鳴る	低い音でピッと鳴って保温が切れる

通常の操作方法に戻すときも同じ方法です。このとき2の操作時のブザーは1回だけ鳴ります。

- 「音で確認できる時刻合わせ操作」は一度切り替えるとプラグを抜いても記憶しています。
- 「音で確認できる時刻合わせ操作」へ切り替えると、以下の通りの初期状態となります。






炊き分け：「白米(ふつう)」、健康メニュー：炊き込み


予約1：「午前6:00」、予約2：「午後6:00」、：「30分」

「音で確認できる時刻合わせ操作」を選んだときは、以下の操作方法に変わります。

現在時刻の合わせかた


(時刻合わせは、「切」の状態のときに行ってください。)


1  または  を約5秒間押す	2  または  で時刻を合わせる	3  を押し、 時刻合わせを終了する
ピッと鳴って「時刻合わせ」の設定になります。	キーを押し続けても、早送りしません。	ピッと鳴って「時刻合わせ」が終了します。

- 時刻合わせ中に  を0.5秒間押すと、ブザーがピピッと2回鳴って、午後0:00(正午)になります。

予約時刻の合わせかた

基本操作は14・15ページの「予約炊飯のしかた」と同じです。以下が通常の操作方法と異なります。

- 記憶している予約時刻・浸し時間を変えるとき、キーを押し続けても早送りしません。
- 予約時刻・浸し時間を合わせているときに、 を0.5秒間押すと、ブザーがピピッと2回鳴って、合わせている時刻を初期状態に戻すことができます。

予約1：「午前6:00」、予約2：「午後6:00」、：「30分」



お手入れ

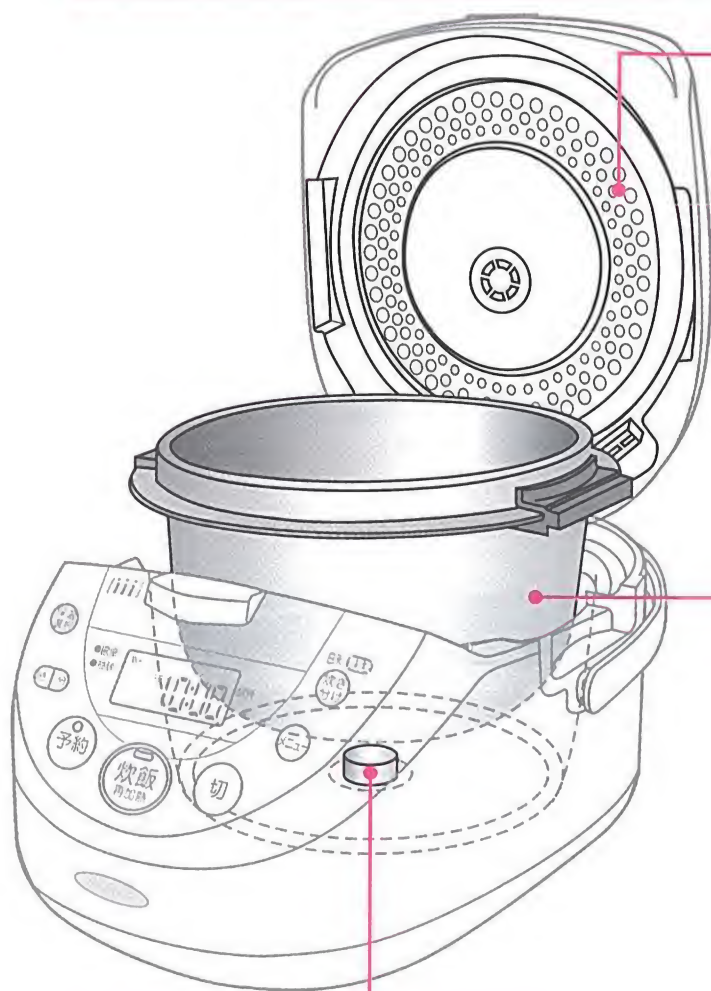
- お手入れするときは、必ずプラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
- ベンジンやシンナー、みがき粉、たわし類は使わないでください。（表面を傷つける原因）

しゃもじ・しゃもじ受け・計量カップ

食器用洗剤を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗う。

本体・ふた

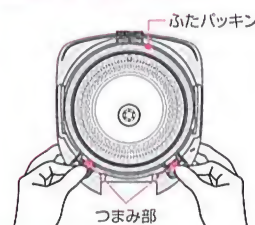
固くしぼったふきんでふく。



ふた加熱板

ふたからはずして、食器用洗剤を使いスポンジなどのやわらかいもので洗い、水をふき取る。

はずしかた



- つまみ部（両側）の下側にあるボタンを押しながら手前へはずす。
- ふたパッキンは、はずせません。
- つまみ部（両側）は分解できません。

取り付けかた



- ①フックをふたの切欠きに差し込み、
- ②つまみ部（両側）を「パチン」と音がするまで押し込む。

つけ忘れて炊くことを防ぐため、ふた加熱板を付けないとふたが閉まりません。

お願い

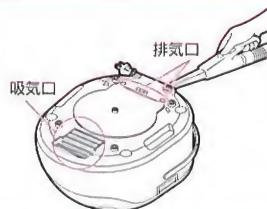
- ふた加熱板は分解しないでください。
- 食器乾燥器や食器洗い機は使わないでください。

温度センサー

こびりつきができれば、細かい紙ヤスリ（600番程度）に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取る。

吸・排気口

吸・排気口のごみを掃除機で吸い取る。



内 が ま

内側は、スポンジなどのやわらかいもので洗う。外側は、洗って水気をふき取り、水あか等が付着した場合は中性洗剤を使い、ナイロンたわしで洗う。

お願い

- 変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いにはていねいをお願いします。
- フッ素被膜をいためないために、次のことをお守りください。
 - 付属のしゃもじを使う
 - スプーンや茶わんなどを入れて洗わない
 - 酢は使わない
 - 内側は、みがき粉やたわしで洗わない
- フッ素被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。

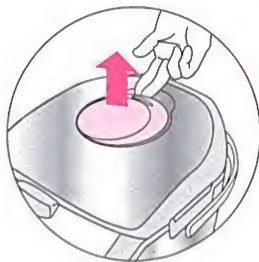
使用中、色むらができることがあります。性能や、衛生上の支障はありません。

調圧キャップ

本体からはずして、食器用洗剤を使いスポンジなどのやわらかいもので洗う。

■調圧キャップのはずしかた

①本体から取りはずします。

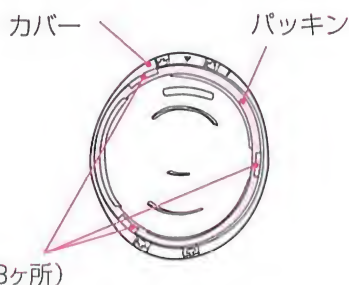


②図のようにもち、キャップ本体の▲マークを「はずす」の方向に回し、カバーの▼マークと位置を合わせるとはずれる。この位置を合わせる

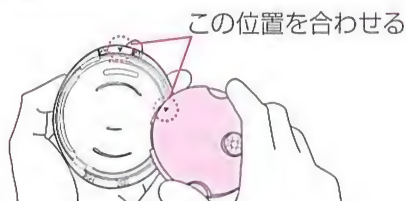


■調圧キャップの取り付けかた

①パッキンをカバーの溝に入れる。



②キャップ本体の▲マークをカバーの▼マークの位置と合わせ、3ヶ所の爪を確実にはめ込み「しめる」の方向に回してカバーの●マークの位置まで回して取りつける。



③調圧キャップの中央部を押さえて、確実に差し込む。



お願い ●キャップ本体は分解しないでください。

クリーニング機能（においや汚れが取れにくい場合）

炊き込みごはん・雑炊や保温の後のにおいが気になるときや、ふた加熱板・調圧キャップの汚れが落ちにくいときに使います。

■使いかた

1 内がまに水を入れる

- 水の量は、1.0Lタイプでは「白米」の水位目盛1まで、1.8Lタイプでは「白米」の水位目盛2まで。
- 水以外（洗剤など）は絶対に入れないでください。

2 を押して **クリーン** を選択する

3 を押す

- クリーニング開始をメロディー（ブザー）でお知らせします。（残時間表示はしません）

■メロディー（ブザー）が鳴り、「保温ランプ」が点灯したら、クリーニング完了。（約20分かかります。）

- クリーニング直後は、内がまやふた加熱板が熱くなっていますので、**切** を押して（保温を止めて）、本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取ってください。

- においによっては、完全に落ちないものもあります。

こんなときは

修理サービスを依頼される前に、次の点をお調べください。

お調べいただくこと こんなとき		参照ページ													
		9	9	18	18	18	19	10・13	—	—	—	10・11	8・10・13	—	16
炊きあがった ごはんが	かたすぎる	●		●	●			●	●	●	●				
	しんが残る(生煮えになる)	●		●	●			●	●	●	●			●	
	やわらかすぎる	●		●				●	●	●	●	●			
	におう		●			●									
ひどくこげる			●	●						●					
ふきこぼれる		●	●	●	●	●	●	●						●	
蒸気口以外から蒸気ももれる					●										
ごはんが 保温中の	におう		●			●				●		●	●	●	
	黄変する	●	●	●	●		●				●	●	●		
	かたくなる	●			●		●				●	●	●	●	
保温温度が低い															●
多量につゆがつく									●		●			●	●
キー操作できない		● プラグがコンセントに差し込まれていますか？→プラグをコンセントに差し込んでください。 ● 保温ランプが点灯していませんか？→ 切 を押してください。													
使用中に音がする		● 「ブーン」と音がするのは、内部の熱を外へ逃がすためにファンが回っているからです。 ● 炊飯、浸し、保温時は、「カチッ」または「ジー」と音がすることがありますが、 IH 加熱の音で異常ではありません。 ● 炊飯中は、間欠的に蒸気の出る音がしますが、異常ではありません。													
予約時刻に炊けない		● 現在時刻が合っているか、予約時間の午前・午後が合っているか確認してください。→7・14ページ参照													
炊飯開始すると【】の表示がまわる		● 炊飯残時間を表示するまでの間、表示がまわります。													
炊飯残時間表示が、一度に数分進んだり、止まったりして、時間どおりに炊けない		● おいしく炊きあげるために、途中で、残時間が変わることがあります。													
炊飯残時間表示が出ない		● 本体が温かいときは、残時間表示が出ないことがあります。健康メニューは残時間ができません。													
炊飯するとき、においがする		● お求め後、最初に炊飯するときにはにおいがする場合があります。ご使用とともになくなります。気になる場合はクリーニング機能を使用してください。→19ページ参照													
ふたが閉まりにくい ふたが閉まらない		● 内がまの縁・ふたパッキンにごはん粒などがついていませんか？ ● ふた加熱板は正しく取り付けられていますか？→18ページ参照													
-:- または H 表示になる		● H 表示のときは 切 を押すと -:- になります。 現在時刻を合わせなおしてください。→7ページ参照 ● プラグを抜いて入れる毎に -:- または H 表示になる場合は、本体に内蔵しているリチウム電池の寿命です。プラグを差し込むと、炊飯・保温はできますが、現在時刻を合わせないと予約ができません。早めにお求めになった販売店に電池交換をご依頼ください。													
表示部に【1】、【2】を表示した		● 延長コードの使用、たこ足配線などで電源電圧が異常に低くなったときなどに表示します。 切 を押し、別のコンセントをお使いください。													
表示部に H1 ～ H8 を表示した		● お買上げになった販売店にご相談ください。													

■以上の点をお調べいただき、その上でご不審な点がございましたら、お買い上げになった販売店などにご相談ください。

■内がまが変形・フッ素被膜がはがれた場合は、お買い上げになった販売店などで新しくお買い求めください。

●1.0Lタイプ(ウチガマ:RZ-YG10-001)7,000円 ●1.8Lタイプ(ウチガマ:RZ-YG18-001)8,000円(税別・平成14年7月現在)

使用中、停電になったとき

炊飯中
再通電後、炊飯を続けます。

保温中
再通電後、保温を続けます。
(ごはんの温度によっては、保温をやめます。)

予約(浸し)中
再通電後、予約(浸し)を続けます。